

MalpensaNews

San Daniele: i segreti del prosciutto crudo che ha conquistato il mondo

divisionebusiness · Thursday, December 5th, 2024

I **salumi** rientrano indubbiamente tra i prodotti maggiormente identitari della nostra nazione, tanto che alcuni di essi sono divenuti celebri in tutto il mondo. Uno dei massimi esempi in questo senso è rappresentato dal **prosciutto San Daniele**, gioiello ed emblema della cultura friulana, da tanti reputato uno dei migliori del mondo per le sensazioni che trasmette.

La crescente fama di questo prodotto ha spinto in molti a ricercare i **segreti della sua produzione**, e ciò che ne è venuto fuori risale all'epoca romana, periodo in cui questo prosciutto ha visto la luce, seppur nella sua forma più grezza.

La nascita del prosciutto San Daniele

L'**origine del prosciutto San Daniele** è da molti attribuita ai **celti**, popolazione che nell'epoca preromana ha occupato diverse zone del nord Italia, tra cui quella del Friuli, anticamente un vero e proprio crocevia di culture.

In che modo il popolo in questione ha però dato “i natali” a questo magnifico salume? I celti erano conosciuti per le loro invidiabili **tecniche di conservazione dei prosciutti**, che venivano eseguite attraverso la **salatura delle cosce**, operazione che ai tempi rappresentava il più arcaico tentativo di stagionatura. Questa tecnica è stata poi assimilata dalla **popolazione locale**, che ne ha fatto tesoro e l'ha tramandata nei secoli a venire, alterandone, nel corso del tempo, il procedimento.

I segreti del San Daniele: il microclima

Uno dei fattori che sin dai tempi antichi ha determinato l'identità del prosciutto San Daniele è certamente il **microclima**. Sulle colline di San Daniele in Friuli, luogo in cui questo prosciutto viene prodotto, avviene infatti l'unione tra le **brezze salmastre provenienti dal mare e i venti alpini**, un fattore che dona delle sfumature uniche al prodotto e che ancora oggi lo distingue dagli altri.

Ogni anno gli stabilimenti di prosciutto San Daniele vengono presi d'assalto dai viaggiatori del gusto, intenti non soltanto a degustare il salume nel suo luogo d'origine, ma anche a studiarne le caratteristiche e il microclima.

Le razze suine selezionate

Il prosciutto San Daniele viene realizzato secondo degli **schemi di lavorazione rigidissimi**, che coinvolgono, ovviamente, anche le **razze suine** che vengono sfruttate per la sua preparazione.

Questo salume viene ricavato, quindi, esclusivamente da **Landrace, Duroc e Large White**, tutte rigorosamente italiane e provenienti da specifici allevamenti certificati e situati tra centro e nord Italia.

Questa scelta contribuisce sensibilmente allo sviluppo del gusto unico che il salume in questione propone.

Stagionatura

Di vitale importanza nella resa del prodotto è anche la **stagionatura**, un'operazione che nel tempo è divenuta arte e motivo d'orgoglio per gli stabilimenti del crudo di San Daniele. Questa avviene mediante l'utilizzo del **sale marino**, che viene cosparso sulla coscia nella quantità che viene ritenuta ideale dal produttore per il corretto svolgimento del processo.

Dopodiché le cosce vengono poste **a riposo in posizione orizzontale**, e lasciate a **stagionare per un numero di giorni corrispondenti al peso** del prodotto in chilogrammi. Al termine di questo procedimento, le cosce vengono **pressate** in modo che acquisiscano la consistenza desiderata, nonché la forma tipica a chitarra.

This entry was posted on Thursday, December 5th, 2024 at 6:00 am and is filed under [Archivio](#). You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.